

République  
Dominicaine



## RELICARIO VERMOUTH FINISH

### Distillerie RELICARIO

La légende raconte que le rhum Relicario puise son origine d'un précieux liquide, contenu dans un flacon, qui aurait été caché tel un secret dans un ancien reliquaire pendant de nombreuses années. Gardienne de ce trésor, la marque Relicario retranscrit dans ses rhums tout son savoir-faire pour partager au monde les arômes de l'authentique rhum dominicain. Issu de canne à sucre provenant exclusivement de République Dominicaine, le rhum Relicario bénéficie d'un vieillissement optimal grâce au taux d'humidité et aux températures douces typiques des Caraïbes.

En résulte une gamme audacieuse aux différents comptes d'âges, de quoi attiser la curiosité des connaisseurs...

### RÉPUBLIQUE DOMINICAINE /

La canne à sucre ne peut pousser dans n'importe quelle condition. Un climat chaud et humide est nécessaire, et cela ne se trouve pas partout. Les Antilles sont un endroit privilégié pour ce type de culture, ce pourquoi très tôt les colons européens l'ont introduite dans cette partie du monde.

**La République Dominicaine** présente un terroir riche de promesses : une vaste île alternant massifs montagneux, vallées verdoyantes, forêts tropicales. Ici, on trouve de nombreuses plantations de canne à sucre, et des distilleries qui transforment les récoltes abondantes en rhum de grande qualité. Les rhums de République Dominicaine sont des rhums d'inspirations cubaines. Ils sont légers et connaissent le même processus d'élaboration : ces rhums sont distillés dans des alambics à colonne et sont vieillis dans des fûts de chêne américain. Une faible partie de la production est réservée à l'export car le rhum produit en République Dominicaine est consommé à 90% dans le pays.

Relicario  
~ RON ~  
DOMINICANO

### Notes de dégustation

**NEZ** } Frais et floral, canne à sucre, vanille, gentiane, camomille.

**BOUCHE** } Intense et équilibré, boisé, des notes de caramel et d'orange amère.

**FINALE** } Complexe et aromatique, poivre, épices.

### Mot du CAVISTE

Ce rhum peut se déguster le soir ; à l'heure de l'apéritif, en fin de repas, dans un fauteuil en "vin" de méditation.

### Comment déguster ce rhum

Versez votre rhum dans un verre Warm, qui se referme légèrement au centre ce qui vous permettra de concentrer les arômes. Approchez le verre de votre nez mais pas trop près. Humez les parfums, puis prenez une petite gorgée de rhum et fermez la bouche. Faites rouler cette gorgée sur et autour de la langue. Vous saliverez pour réduire naturellement le degré d'alcool avant d'avaler. Quelques secondes après avoir avalé le rhum, concentrez vous sur les saveurs et sensations qui persistent en bouche.

### Fiche Technique / Vermouth Finish

Ce rhum Relicario Vermouth Finish est un rhum 100% pur jus de canne. Issu d'un assemblage de rhums de 5 à 10 ans? Il est vieilli en méthode statique dans des fûts de chêne américain. Vermouth Finish est affiné 6 mois en fûts de Vermouth Mancino Vecchio. Aucun ajout de sucre.





1 Canne à sucre  
2 Broyage

3 Fermentation Alcoolique  
4 Distillation

5 Passage en fût  
6 Embouteillage

## Fabrication du RHUM

### Fiche dégustation (à garder et à photocopier)

#### À vue d'ŒIL



**Limpidité :**  Cristallin  Limpide  Voilé  Trouble  Dépôts  
**Couleur :**  Très clair  Clair  Typique  Foncé  Très foncé

#### Le NEZ



**Intensité Olfactive :**  Très Faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Agressivité Olfactive :**  Absence  Faible  Moyenne  Agressive  Très Agressive  
**Richesse Aromatique :**  Pauvre au Simple  Très Riche ou Complexe

#### Commentaires

#### La BOUCHE



**Impression Première :**  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Profil Gustatif :** *Rondeur*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
*Acidité/Brûlant*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
*Amer*  Très faible  Faible  Moyenne  Prononcée  Puissante  
**Typicité Aromatique :**  Typique  Atypique  
**Persistance Aromatique:**  Très Courte  Courte  Moyenne  Longue  Très Longue  
 Courte  Moyenne  Longue  Persistante

#### Finale

#### Commentaires

**RHUM** } Eau-de-vie, canne à sucre ou de ses dérivés (mélasse, sirop)

**MÉLASSE DE CANNE** } Dérivés de la cristallisation du jus de canne.

**VÉGÉTAUX** } Canne fraîche, Herbe Fraîche, Sous-bois, Feuillage, Foin, Céréales...

**ÉPICÉS** } Poivre, Girofle, Piment, Cannelle, Aromates, Muscade, Gingembre, Mélasse...

**TOASTÉS** } Caramel, Levure, Fruits à coques, Praliné, Vanille, Café, Cacao, Pain grillé...

**BOISÉS** } Cuir, Réglisse, Bois de Santal, Boîte à cigare, Bois brûlé, Torréfié, Balsamique ...

**FRUITÉS** } Fruits tropicaux, Fruits blancs, noirs et rouges, Fruits secs et cuits, Agrumes...

**FLORAUX** } Fleurs fraîches, Fleurs séchées, Miel, Lavande, Violette, Cire d'abeille, Médicinal, Mentholé...

## Les Arômes

### Les grandes familles du Rhum

**RON HISPANIQUE** / Rhum de mélasse / Cuba, Porto Rico, République Dominicaine, Venezuela, Colombie, Nicaragua...

**RUM BRITANIQUE** / Rhum de mélasse / La Barbade, Guyane Britannique...

**RHUM AGRICOLE** / Sec et Fruité / Rhum de jus de canne / IGP ou AOP française - Martinique, Guadeloupe, Réunion, Guyane... **CACHAÇA** / Diverses variétés de canne, assemblées ou seules / Brésil.